

## Aperitivi (Aperitiv)

<b>Crodino (alkoholfrei)</b>	0,1 l	5,9
<b>Scavi &amp; Ray Spumante</b>	0,1 l	5,9
<b>Martini Bianco / Rosso / Extra Dry</b>	5 cl	6,5
<b>Hugo (alkoholfrei)</b>	0,2 l	6,5
<b>Campari Orange / Sodal</b>	0,2 l	7,9
<b>Aperol Spritz</b>	0,2 l	7,9
<b>Hugo</b>	0,2 l	7,9
<b>Ramazotti Rosato MIO</b>	0,2 l	7,9
<b>Sarti Lemon</b>	0,2 l	8,5

## Le Zuppe (Suppen)

<b>Crema di Pomodoro</b> Tomatencremesuppe	7,9
<b>Minestrone vegetale</b> Vegetarische Gemüsesuppe	8,9

## Insalate (Salate)

<b>Insalata Mista</b> Frischer, gemischter Salat	8,9
<b>Insalata Caprese</b> Tomaten-Büffelmozzarella Salat	13,9
<b>Insalata Primavera</b> Frischer, gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Ei	14,9

## Antipasti (Vorspeisen)

<b>Bruschetta</b> Frisches Pizzabrot mit saftigen Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum	8,9
<b>Vitello Tonnato</b> Dünn geschnittener Kalbsrücken mit Thunfisch-Kapern Sauce	14,9
<b>Carpaccio</b> Hauchdünnes Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und Parmesanhobeln	14,9
<b>Antipasto Misto e Formaggi</b> Eine Vorspeise bestehend aus verschiedenen Gemüse-, Salami-, Schinken- und Käsespezialitäten	15,9

## Pasta (Nudelgerichte)

<b>Spaghetti Pomodoro</b> Spaghetti mit Tomatensauce und frischen Basilikum	10,9
<b>Spaghetti Bolognese</b> Spaghetti mit Tomaten-, Hackfleischsauce	12,9
<b>Spaghetti Carbonara</b> Spaghetti mit Bauchspeck, Ei und Pecorino Romano (auch mit Sahne möglich)	13,9
<b>Penne Rigate della Nonna</b> Penne mit Brokkoli, frischen Champignons, Kochschinken, Erbsen und Sahnesauce	13,9
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> Spaghetti mit Meeresfrüchten, Knoblauch und frischen Tomaten	16,9
<b>Penne Rigate Calabrese</b> Penne mit Rind, Knoblauch, Zwiebeln, pikanten Peperoni und Tomatensauce	16,9
<b>Tagliolini al Vitello</b> Bandnudeln mit Kalbfleisch, Steinpilzen und Zwiebeln in Olivenöl	17,9
<b>Tagliolini Mare e Monti</b> Bandnudeln mit Lachs, frischen Champignons und Tomaten-, Sahnesauce	17,9

## Lasagne

<b>Lasagne</b> Traditionell italienische Lasagne mit Bolognese Sauce	14,9
---	------

# Pizzeria

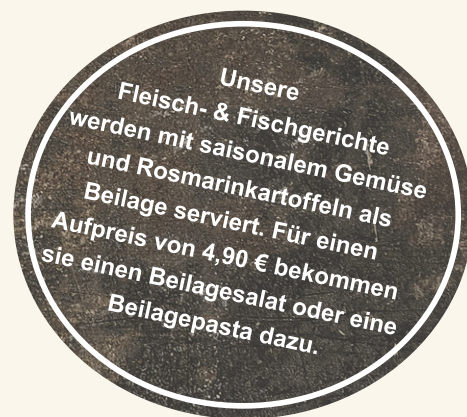
<b>Margherita</b> Tomatensauce, Mozzarella und frischen Basilikum	10,9
<b>Salami</b> Tomatensauce, Mozzarella, Salami	12,9
<b>Prosciutto</b> Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken	12,9
<b>Funghi</b> Tomatensauce, Mozzarella, Champignons	12,9
<b>Hawaii</b> Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Ananas	13,9
<b>Tonno e Cipolla</b> Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	14,9
<b>Frutti di Mare</b> Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch	15,9
<b>Gorgonzola e Spinaci</b> Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat	15,9
<b>Pizza Diavolo</b> Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Oliven, pikante Salami	14,9
<b>Salmone e Spinaci</b> Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Lachs	16,9
<b>Parma</b> Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesanhobeln	16,9
<b>Calzone (Pizzatasche)</b> Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Parmesan	14,9
<b>Quattro Formaggi</b> Tomatensauce, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, Parmesan	15,9
<b>Funghi e Gamberoni</b> Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Shrimps, Knoblauch	16,9
* auf Wunsch alle Pizza als Pinsa (frischer Sauerteig)	+1,9

## Carne (Fleisch)

<b>Scaloppine alla Caprese</b> Kalbfleisch vom Grill, überbacken mit Mozzarella-Tomate	25,9
<b>Saltimbocca alla Griglia</b> Kalbfleisch vom Grill mit Parmaschinken und Salbei- Buttersauce	26,9
<b>Costolette d' Agnello</b> Lammkotelett vom Grill mit Butter- Salbeisauce	27,9
<b>Rumpsteak alla Griglia</b> Argentinisches Rumpsteak vom Grill	27,9
<b>Rumpsteak con Pepe Verde</b> Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit grüner Pfeffersauce	29,9

## Pesce (Fisch)

<b>Salmone alla Griglia</b> Lachsfilet vom Grill	26,9
<b>Gamberoni alla Griglia</b> Garnelen vom Grill	28,9
<b>Gamberoni con Vino</b> Garnelen vom Grill mit Weißweinsauce	29,9



\* wechselnde Angebote auch außerhalb der Karte.

## Bambini (für die kleinen Gäste)

<b>Spaghetti Pomodoro</b> Spaghetti mit Tomatensauce	6,9
<b>Penne Rigate Bolognese</b> Penne mit Bolognesesauce	7,9
<b>Piccola Pizza</b> Margherita, Salami, Prosciutto oder Funghi	8,9

## Formaggio (Käse)

<b>Gemischter Käseteller</b>	14,9
bestehend aus drei verschiedenen Käsespezialitäten	
<b>Tallegio</b>	6,9
Ein Weichkäse aus Kuhmilch (Norditalien)	
<b>Gorgonzola</b>	6,9
Ein Blauschimmelkäse aus Kuhmilch (Norditalien)	
<b>Parmigiano Reggiano</b>	6,9
Ein kräftiger Extrahartkäse aus Kuhmilch (Norditalien)	

## Dolci (Dessert)

<b>Tiramisu</b>	7,9
Hausgemachtes Löffelbiscuitdessert mit Mascarpone Creme	
<b>Panna Cotta</b>	6,9
Hausgemachtes Dessert aus gelierter Sahne mit Vanille und Erdbeersauce	

## Celato (Eis)

<b>Schokobecher</b>	7,9
Gemischtes Eis mit Sahne und Schokoladensauce	
<b>Heiß auf Eis</b>	8,9
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	
<b>Fruchtbecher</b>	8,9
Gemischtes Eis, Früchte, Sahne und Erdbeersauce	
<b>Erdbeerbecher (saisonal)</b>	9,9
Gemischtes Eis, frische Erdbeeren, Sahne und Erdbeersauce	
<b>Bananasplit</b>	9,9
Gemischtes Eis, frische Banane, Sahne und Schokosauce	

## Alkoholfreie Getränke

	0,25l	0,75l
<b>Aqua di Sole naturale</b>	3,4	6,9
<b>Aqua di Sole frizzante</b>	3,4	6,9
	0,2l	
<b>Coca-Cola</b>	3,3	
<b>Sprite</b>	3,3	
<b>Fanta</b>	3,3	
<b>Mezzo Mix</b>	3,3	
<b>Coca-Cola Light</b>	3,3	
<b>Bad Liebenwerda Ginger Ale</b>	3,5	
<b>Bad Liebenwerda Tonic Water</b>	3,5	
<b>Bad Liebenwerda Bitter Lemon</b>	3,5	
<b>Fuze Tea (0,3L)</b>	4,2	
Schwarzer Tee Pfirsich		
	0,2l	0,4l
<b>Bauer Apfelsaft</b>	3,6	4,9
<b>Bauer Orangensaft</b>	3,6	4,9
<b>Bauer Kirschsft</b>	3,6	4,9
<b>Bauer Bananennektar</b>	3,6	4,9
<b>Bauer Tomatensaft</b>	3,6	
<b>Saftschorlen</b>	3,3	4,7
mit jeweiligen Saft erhältlich		

## Bier vom Fass

	0,25l	0,4l
König Pilsner	3,3	4,6
	0,3l	0,5l
Benediktiner Weißbier naturtrüb	3,5	4,9

## Flaschenbiere

Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,4
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,5
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	3,5
Benediktiner Weißbier dunkel	0,5l	4,5
Köstritzer Kellerbier	0,5l	4,5
Birra Moretti	0,33l	4,2



## Bevande calde (heiße Getränke)

<b>Kaffee</b>	2,9	<b>Cappuccino</b>	3,5
<b>Kaffee entkoffeiniert</b>	2,9	<b>Café Latte</b>	3,8
<b>Espresso</b>	2,9	<b>Latte Macchiato</b>	3,8
<b>Espresso doppio</b>	4,1		
<b>Espresso macchiato</b>	3,1	<b>Kakao</b>	3,8
<b>Espresso corretto</b> (mit Grappa oder Sambuca)	4,2		

## Tee aus dem Haus Platearium

<b>Schwarzer Tee</b> Ein Lobgesang auf den Tee, Frühlings- und Sommerpflückung aus dem Hochland Darjeelings. Ziehzeit: 2-4 Minuten	3,2
<b>Kräutertee</b> Aromatisiert mit frischer Minze und saftiger Erdbeere. Ziehzeit: 5-10 Minuten	3,2
<b>Kamille Orangenblüte</b> Duftige Orangenblüten harmonieren mit intensiven Kamillenblüten zu einer köstlichen Komposition. Ziehzeit: 5-10 Minuten	3,2
<b>Grüntee</b> Feiner Grüntee aus China mit zart-süßer Geschmacksnote. Ziehzeit: 3-5 Minuten	3,2
<b>Früchtetee</b> Außergewöhnlicher Geschmack frischer Äpfel, Birnen, Gojibeeren und Honigmelone. Aromatisiert. Ziehzeit: 5-10 Minuten	3,2
<b>Pfefferminztee</b> Erfrischende Pfefferminzblätter und köstliche Zitronenmelisse, sind ein perfektes Genuss-Duo. Ziehzeit: 5-10 Minuten	3,2



## Vini Bianci (offene Weißweine)

	0,25l	0,50l
<b>Villa Santa Flavia Pinot Grigio Veneto IGT</b> (trocken)	6,9	11,9
<b>Farnese Vini Trebbiano d' Abruzzo DOC</b> (trocken)	6,9	11,9

## Vini Rosati (offener Roséwein)

	0,25l	0,50l
<b>Villa Santa Flavia Bardolino Chiaretto IGT Veneto</b> (trocken)	6,9	11,9

## Vini Rossi (offene Rotweine)

### Mondo del Vino/Toskana

	0,25l	0,50l	0,75l
<b>Riunite Lambrusco Frizzantino</b> Dolcezza Rosso „Emilia“ IGT (lieblich)	6,2	12,1	18,9
<b>Farnese Vini</b> Montepulciano d' Abruzzo DOC (trocken)	6,7	11,9	
<b>Fattoria Montellori Chianti</b> DOCG Toscana (trocken)	6,9	11,9	

	0,25l	0,50l
Unsere Rot-, Weiß- und Roséwein, können Sie auch als Weinschorle erhalten.	5,9	9,9

# Bottiglia Bianco (Weißweine)

## Azienda Agricola Pratello - Lombardei

### Pratello Lugana DOC Catulliano

0,75l

32,9

Alkohol: 12,0% vol Geschmack: Trocken

die Nase zeigt blumige und fruchtige Empfindungen mittlerer Stärke, deren Seidigkeit sehr sauber über Empfindungen von Wacholderbeeren, dann Golden Delicious Apfel und in einem schönen Ausklang von Williams Birne wahrgenommen wird. Der Geschmack von Pfirsich, Apfel und weißen Rosenblüten, die unverkennbar wahrgenommen werden.

## Cantine Sacchetto - Venetien

### L'Elfo Pinot Grigio delle Venezie DOC

0,75l

29,9

Alkohol: 12,0% vol Geschmack: Trocken

Der Pinot Grigio präsentiert sich strohgelb mit kupferfarbenen Reflexen im Glas. Sein feines, zartes Bouquet zeigt fruchtige Aromen von Aprikosen sowie florale Duftnoten, die an Linden-blüten erinnern. Den Gaumen verwöhnt er mit einem vollmundigen, intensiven Geschmack, der Anklänge an Mango offenbart.

## Bertani - Venetien

### DUE UVE Pinot Grigio-Sauvignon IGT

0,75l

31,9

Alkohol: 12,0% vol Geschmack: Trocken

Eine strohgelbe Farbe. Die typischen Aromen des Sauvignon sind spritzig in der Nase. Salbei, reifer Pfirsich, Holunderblüten und grüner Pfeffer. Der Pinot Grigio dominiert am Gaumen, mit guter Balance zwischen Würze und knackiger Säure.

## Terre Gaie - Venetien

### Settanta I Colli Euganei Bianco DOC

0,75l

29,9

Alkohol: 12,0% vol Geschmack: Trocken

Klares, helles Strohgelb mit silberfarbenen Reflexen Frisch und fruchtig mit sehr charakteristischen Duftnoten von Pfirsich, Honig, grünen Paprikaschoten und weißer Melone, leichte Gewürznoten. Elegant, frisch und fruchtig mit einem langen aromatischen Abgang.

**Azienda Agricola Ciccio Zaccagnini - Abruzzan**

0,75l

30,9

**Zaccagnini il Vino "dal Tralcetto" il Bianco di Ciccio Abruzzo DOC**

Alkohol: 12,0% vol      Geschmack: trocken

Zartgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sehr leichtes Bouquet, feiner Duft, aromatisch, sehr angenehm. Feiner und eleganter Geschmack, sehr frisch und gut harmonisch. Aus Trebbiano d' Abruzzo- und Chardonnay-Trauben.

*Bottiglia Rosato (Rosé)*

**Tenuta Ammiraglia Magliano - Toskana**

**Frescobaldi „ALÈ“ Maremma Toscana DOC**

0,75l

36,9

Alkohol: 12,0% vol      Geschmack: Trocken

Alie, die Meerjungfrau, Symbol für Eleganz und Schönheit. Ein eleganter, klarer Rosé mit zarten Rubinreflexen. Raffiniertes Gleichgewicht zwischen Syrah und Vermentino, deren Potenziale dank ihrer Lage am Meer zur vollen Entfaltung gelangen. Mit Aromen von weißen Blüten, Walderdbeeren und Zitruschalen. Seine delikate Struktur mit terroirtypischen mineralischen Spitzen mündet in einen langen, reichhaltigen Abgang. Wie geschaffen für einen Aperitif oder zu Pasta mit Freunden.

**Terre Gaie - Venetien**

**Settanta 7 Rosato Veneto IGP Edizione Speciale**

0,75l

29,9

Alkohol: 12,0% vol      Geschmack: Trocken

Lebhaftes, funkelndes Pink. Intensive Aromen von Erdbeeren, Kirsche und floralen Noten. Elegant im Geschmack, frisch mit herrlichen hellroten Früchten, einer leichten Würze und duftigen weißen Blüten. Sehr feiner, langer Nachhall.



# Bottiglia Rosso (Rotwein)

## Azienda Agricola Masseria Tagaro - Apulien

**"Pinataro" Primitivo Cinquenoci Puglia DOC** 0,75l 31,9

Alkohol: 14,0% vol Geschmack: Trocken

Der Geschmack ist extrem tief und aromatisch, mit einem charakteristischen Aroma von roten Früchten - hauptsächlich Kirschen, mit deutlichen Noten von Gewürzen und Kräutern, einem Hauch von Kaffee und Zimt.

## Cantina Torre Zambra - Abruzzen

**Madia Montepulciano d'Abruzzo DOC** 0,75l 29,9

Alkohol: 13,0% vol Geschmack: Trocken

Montepulciano d'Abruzzo „Madia“ ist ein perfektes Beispiel für einen traditionellen abruzzesischen Wein. Rubinrote Farbe mit violetten Schimmern. Das saubere Nasenprofil zeigt Beerenfruchtdüfte und Marmeladenaromen mit einem Hauch von violetten und bitteren Lakritzen im Finale. Der Wein ist geschmeidig und warm, ausgewogen, fest und angenehm lang im Mund.

## Cantine Capuzzimati - Kalabrien & Apulien

**Dueterre Rosso d'Italia** 0,75l 42,9

Alkohol: 15,0% vol Geschmack: Trocken

Nach über 12 Monaten in besten französischen Barriquefässern und mindestens sechs Monaten Flaschenreifung, entsteht ein Wein, der weich, samtig, komplex aber vor allem einzigartig ist. Diese Kombination aus Wärme und Frische macht diesen Wein so außergewöhnlich. Ein Rotwein, der herrlich nach Beeren und exotischen Früchten duftet. Im Geschmack ist er vollmundig, fruchtig, frisch und harmonisch und überzeugt mit einem guten, strukturierten Abgang.

## Bertani - Valpolicella

**Bertani Amarone della Valpolicella Classico DOC** 0,75l 65,9

Alkohol: 15,0% vol Geschmack: Trocken

Intensives Rot mit violetterm Rand. In der Nase geben sich klar und deutlich die intensiven Düfte von sehr reifer Kirsche, Trockenpflaume, Waldbeeren und Kakao zu erkennen. Am Gaumen sind die Tannine, die dem Wein Dichte verleihen, weich, und im Geschmack kehren die roten Früchte wider, die von einer intensiven Würzigkeit begleitet werden.

## Tenuta Caparzo - Toskana

### Caparzo Rosso di Montalcino DOC

0,75l

46,9

Alkohol: 13,0% vol

Geschmack: Trocken

Kräftiges Rubinrot. Das Bukett ist sehr gehaltvoll und vielschichtig, Veilchen, Himbeeren und Granatapfel. Ein hauch von Kräutern mit schönen Röstnoten, mineralisch erdigen Noten. Der Geschmack ist warm, trocken, großzügig, ausgewogen. 1 Jahr im Eichenfass gereift.

\* alle Weine enthalten Sulfite

## Liköre

		2cl	4cl
<b>Sambuca - Hausmarke</b>	40,0 %	3,5	5,4
<b>Poli Kreme 17 Bomb Eierlikör mit Grappa</b>	17,0 %	4,4	7,0
<b>Scavi Limoncello</b>	32,0 %	3,6	5,6
<b>Amaretto di Saronno</b>	28,0 %	3,6	5,6
<b>Frangelico Haselnusslikör</b>	20,0 %	3,6	5,6
<b>Ramazotti Cappuccino Crema</b>	17,0 %	3,6	5,6

## Kräuter

		2cl	4cl
<b>Averna Amaro Siciliano</b>	32,0 %	3,5	5,4
<b>Amaro Montenegro</b>	23,0 %	3,5	5,4
<b>Fernet Branca</b>	40,0%	3,5	5,4
<b>Ramazotti</b>	30,0%	3,5	5,4

## Grappa

		2cl	4cl
<b>Hausmarke</b>	40,0 %	3,8	5,3
Grappa Chardonnay			
<b>Familia Saleri - Villa Colonna (Lombardei)</b>	40,0 %	7,6	12,1
Grappa di Brunello di Montalcino			
<b>Villa de Varda (Trentino)</b>	40,0 %	9,6	16,1
Grappa Amarone Riserva aged in Barriques Bertani			
<b>Destilleria Bocchino (Piemont)</b>			
Grappa Gran Moscato	40,0 %	5,4	8,9
Grappa Boccino della Cantina Privata 12 J.	45,0 %	10,1	17,1
<b>Poli Destilleria (Venetien)</b>			
Po di Poli Aromatica Traminer	40,0 %	6,6	10,6

## Cognac - Brandy

		2cl	4cl
<b>Hennessy VS</b>	40,0 %	3,9	6,4
<b>Vecchia Romagna Etichetta Nera</b>	38,0 %	3,9	6,4

## Rum

		2cl	4cl
<b>Havana Club Light 3 Jahre, Kuba</b>	40,0 %	4,1	6,6

## Whisky

		2cl	4cl
<b>Jameson Standard</b>	40,0 %	3,6	5,9
<b>Tullamore Dew 12 Jahre</b>	40,0 %	4,1	6,6
<b>Chivas Regal 12 Jahre</b>	40,0 %	4,6	7,1
<b>Johnnie Walker Red Label</b>	40,0 %	3,9	6,1

## Vodka

		2cl	4cl
Absolut Vodka	40,0 %	3,7	6,2
9 Mile Vodka	40,0 %	5,2	8,2

## Gin

		2cl	4cl
Mermaid Gin	42,0 %	4,7	7,7
Puerto de Indias Strawberry Gin	37,5 %	3,7	6,2
Marconi 46 Poli Italian Gin	46,0 %	4,7	7,7

## Obstbrände

		2cl	4cl
Fassbind Vieille Barrique Framboise	40,0 %	4,4	6,9
Fassbind Vieille Barrique Cerise	40,0 %	4,9	7,4
Fassbind Vieille Barrique Poire	40,0 %	4,4	6,9
Fassbind Vieille Barrique Prune	40,0 %	4,4	6,9

## Longdrinks (mit 4cl)

Vodka mit Cola, Juice oder Bitter Lemon	0,2l
Rum mit Cola oder Juice	8,5
Scotch Whisky mit Cola	8,5
Aperol mit Tonic oder Orangensaft	8,5
Poli Gin mit Tonic	8,5
Mermaid Gin mit Tonic	8,5

## Prosecco e Spumanti

Mille Bolle Rosé

0,75l

31,9

Scavi & Ray Spumante Brut Prosecco

29,9

Scavi & Ray ice prestige Piccolo (0,2l)

8,5

## Champagner

Veuve Clicquot

0,75l

105,0



Alle Weine, Prosecco, Vermouth und Champagner enthalten Sulfite.

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## **la Mia Mamma**

Am Markt 1  
01809 Dohna  
- im Ratskeller Dohna -

### **Öffnungszeiten**

Montag bis Donnerstag  
11:30 - 14:30 Uhr & 17:00 - 22:00 Uhr  
Samstag, Sonntag & Feiertage  
11:30 - 22:00 Uhr

Dienstag Ruhetag



### Liste kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe für Speisen

- |    |                             |     |                                 |
|----|-----------------------------|-----|---------------------------------|
| 1. | mit Farbstoff(en)           | 6.  | mit Süßungsmittel               |
| 2. | mit Konservierungsstoff(en) | 7.  | enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3. | mit Antioxidationsmittel    | 8.  | gewachst                        |
| 4. | mit Schwefeldioxid          | 9.  | Geschmacksverstärker            |
| 5. | geschwärzt                  | 10. | Phosphat                        |

### Liste Liste kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe für Getränke

- |    |                             |     |                                 |
|----|-----------------------------|-----|---------------------------------|
| 1. | mit Farbstoff(en)           | 7.  | mit Süßungsmittel               |
| 2. | mit Konservierungsstoff(en) | 8.  | Chininhaltig                    |
| 3. | mit Antioxidationsmittel    | 9.  | enthält eine Phenylalaninquelle |
| 4. | mit Geschmacksverstärker    | 10. | mit Taurin                      |
| 5. | geschwärzt                  | 11. | mit Süßungsmittel               |
| 6. | enthält Koffein             | 12. | mit Säuerungsmittel             |